



domaine de
BELLEMARE

DUO BLANC



CÉPAGES: Chardonnay et Vermentino

SOL: Argileux Sableux

VINIFICATION: Vendange de nuit. Pressurage direct sans rebêche. Débourage à froid tout comme la fermentation. Cépages vinifiés séparément et assemblés en janvier avant mise.

DEGUSTATION:

Robe: jaune pâle aux reflets verts

Nez: intense, fruité avec la pêche et floral avec les fleurs blanches

Bouche: attaque franche, finale longue et fraîche

Accompagne parfaitement de nombreux plats : apéritifs, crustacés, coquillages, poissons grillés et sushis

AVB: 12.5%

GRAPE VARIETIES: Chardonnay and Vermentino

SOIL: Sandy clay

VINIFICATION: Harvested by night. Direct pressing without rebêche. Cold mixing as well as fermentation. Grape varieties vinified separately and assembled in January before bottling.

DEGUSTATION:

Color: pale yellow with green reflections

Nose: intense, fruity with peach and floral with white flowers

Palate: frank attack, long and fresh finish

Perfect with many dishes: aperitifs, crustaceans, shellfish, grilled fish and suchis

AVB: 12.5%